

LENA CORVINA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

LEGGERO APPASSIMENTO



Vitigni 100% Corvina veronese.

Collocazione e caratteristiche del vigneto

Lena di Mezzo si trova nella Valpolicella classica su una splendida zona collinare nel paese di Fumane. Trattasi di una tenuta di 18 ha nella quale si è cercato di esprimere al massimo il sodalizio tra terroir e uve.

**Altitudine media dei terreni
e loro composizione**

La collina si trova a 250/350 s.l.m, terreno tufaceo, argilloso e calcareo.

Allevamento e densità dell'impianto

Pergola con rese massime di 2 Kg per ceppo.

Vendemmia

Le uve vengono raccolte verso la prima decade di ottobre e fatte appassire in cassette nel fruttai per una quindicina di giorni.

Vinificazione

Pigiadirasatura soffice e fermentazione in acciaio. Completata la fermentazione, prima di essere imbottigliato, il vino viene messo per alcuni mesi in botti di rovere francese da 30 hl e viene poi lasciato ad affinare in bottiglia per altri 5 mesi.

Descrizione organolettica

Vino di colore rosso rubino carico, ottima intensità olfattiva con profumi di ciliegie e spezie quali il pepe nero e la liquirizia. In bocca risulta vellutato, corposo, piacevolmente armonico con ottima persistenza retrolfattiva.

Vol. 13,5%

Abbinamento

Ottimo con piatti di carni rosse, perfetto con arrosti, stufati o brasati e formaggi a pasta dura.



750 ml

TENUTA
LENA di MEZZO
FUMANE